

**令和 6 年度 中央調理製菓専門学校静岡校
上級調理経営学科・調理師科 事業報告書**

1. 定員と在籍者数（3 月 31 日現在）

学 科 名	学年	学級数	定 員	学生数	備 考
上級調理経営学科	1	2	80名	75名	入学時80名
	2	2	80名	66名	入学時77名
調理師科	1	1	40名	20名	入学時20名、2名転科
合 計	2	5	200 名	161 名	

2. 本年度の目標達成状況

(1) 数値

項 目	目標値	達成値	反省事項
来年度入学者数 上級調理	75 名	80 名 93.8%	定員を確保出来なかった。募集活動を改善し、定員確保を目指す。
調理師科	25 名	13 名 52%	目標を達成出来なかった。社会人への募集周知が課題。新たに社会人に対して説明会を実施する。
退 学 率（％） 上級調理	5%未満	3.1%	目標は達成したが 1 年次の退学者減少が課題。楽しさを伝え、不安がある学生を早期に把握することが急務。
調理師科	5%未満	0%	通信制高校出身者や不安のある学生が多い為、信頼感を与える取り組みが必要。
留 年 率（％）	0%	0%	
就 職 率（％） 上級調理	95%	100%	進路選びに必要な情報を提供できていると学生評価を得ている。今後も継続したい。
調理師科	85%	100%	社会人経験者や留学生に対する受け入れ企業を確保したい。
出 席 率（％） 上級調理	95%	97.4%	目標は達成出来たが特に 1 年生に細かい指導や不安を取り除く対応が必要。
調理師科	95%	98%	目標は達成出来たが精神的に問題のある学生に対しての対応は課題。
試験合格率（％） 製菓通信 サービス検定	90%以上	100% 84%	サービス検定は目標の達成が出来ず。本番を想定した模擬実技試験等を強化し、合格率の向上を目指します。

(2) バランススコアカードの達成状況

別紙添付のとおり

3. 行事の状況

- ・各行事の実施経費が高騰しているため、次年度の内容精査と予算づくりに注意が必要。
- ・外部への物販販売を教育内容に取り入れ、実践力の強化を継続した。
- ・レストラン研修の内容を変化させ、教育効果を上げた。

4. 防災実施内容

- (1) 訓練実施日 10月8日(火)9:00～学生、職員参加
- (2) 訓練内容 避難経路の確認、災害時集合場所確認、避難方法、教員の新校舎の設備確認
- (3) 反省事項 有事を具体的に想定した職員の動きと役割を日頃から決めておく必要がある。防災器具の設置場所、器具の状態を確認しておく。

5. 設備の状況

中国実習室冷蔵庫新規導入

6. 修理修繕の状況

学生用破損ロッカーの交換、実習室ロールスクリーン修理、厨房機器の経年劣化を修理

7. 各人の目標の達成

バランススコアカードに添付